Arab Republic of Egypt

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1008-3 (2005) (Arabic): SOFT CHEESE, Part 3: DOMIATI CHEESE

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ١٠٠٨-٣/ ٢٠٠٥

الجبن الطرى

الجزء الثالث :

الجبن الدمياطى

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ اعادة العمل : ٢٠١٢/٧/٨
تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٠٠٨ ٣ / ٢٠٠٥الخاصة بــ "الجبن الطرى جـــ٣ الجبن الدمياطى" تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٠

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الجبن الطرى
الجزء الثالث : الجبن الدمياطى

١ - المجال

تختص هذه المواصفه بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة للجبن الدمياطى وطرق الفحص والاختبار .

٢ - التعريف

هى الجبن الطرية الطازجة أو المسواه المتحصل عليها بعد تجبن اللبن الطازج أو المركز أو خليط من منتجاته الطازجة أو المجففة والمبسترة أو المعاملة بأيه معاملات حرارية تكافىء البسترة .

٣ - الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ تستخدم المزارع البكتيرية غير الضارة المنتجة لحمض اللاكتيك و/أو المنتجة للنكهة

٣/ ٢ يكون المنتج خاليا من الشوائب والحشرات وأطوارها .

٣/ ٣ يكون المنتج خالياً من اية دهون خلاف دهن اللبن .

٣/ ٤ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارت لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ٥ تكون جميع الخامات المستخدمة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات الخاصة بكل منها

٣/ ٦ تكون البسترة أو المعاملة الحرارية المكافئة لها باية طريقة من الطرق المتعارف عليها .

٣/ ٧ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية (كودكس).

٣/ ٨ تحسب مدة صلاحية المنتج من تاريخ إنتهاء فترة التسوية فى حالة الجبن التى تتطلب تسوية .

٣/ ٩ فى حالة إستخدام الانزيمات الطبيعية الحيوانية فى التجبن يجب ألا يكون مصدرها الخنزير.

٣/ ١٠ الجدول الاتى يبين نسبه الدهن فى المادة الصلبة الكلية وكذلك نسبه الرطوبة فى أنواع الجبن الطازج والمسوى كامل الدسم ، ثلاث أرباع الدسم ، نصف الدسم ، منخفض الدسم .

نوع الجبن	كامل الدسم		ثلاث ارباع الدسم		نصف الدسم		منخفض الدسم	
	نسبه د/م ص لاتقل عن	الرطوبة لاتزيد على	نسبه د/م ص لاتقل عن	الرطوبة لاتزيد على	نسبه د/م ص لاتقل عن	الرطوبة لاتزيد على	نسبه د/م ص لاتقل عن	الرطوبة لاتزيد على
- الجبن الطازج: من لبن الغنم والجاموسى	٤٥٪ واقل من ٦٠٪	٦٢٪	٣٥٪ واقل من ٤٥٪	٦٢٪	٢٥٪ واقل من ٣٥٪	٦٥٪	١٠٪ واقل من ٢٥٪	٦٥٪
- جبن من لبن البقر أو الماعز أو البان اخرى	٤٠٪ واقل من ٦٠٪		٣٠٪ واقل من ٤٠٪		٢٠٪ واقل من ٣٠٪		١٠٪ واقل من ٢٠٪	
- الجبن المسواه: جبن من لبن الغنم والجاموس	٤٥٪ واقل من ٦٠٪	٥٨٪	٣٥٪ واقل من ٤٥٪	٦٠٪	٢٥٪ واقل من ٣٥٪	٦٠٪	١٠٪ واقل من ٢٥٪	٦٢٪
- جبن من لبن البقر أو الماعز أو البان اخرى	٤٠٪ واقل من ٦٠٪		٣٠٪ واقل من ٤٠٪		٢٠٪ واقل من ٣٠٪		١٠٪ واقل من ٢٠٪	

٣/ ١١ تكون نسبة بروتينات الشرش الى الكازين فى الجبن لاتزيد عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد على ٢٣٪

٣/ ١٢ يكون المنتج خالياً من الميكروبات الممرضة وسمومها

٣/ ١٣ يكون المنتج خالياً من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس .

٣/ ١٤ يكون المنتج خالياً من ميكروب الايشريشياكولاى .

٣/ ١٥ يكون المنتج خالياً من اية نموات فطرية ظاهرية .

٣/ ١٦ لا يزيد عد المجموعة القولونية على ١٠خلية/جم .

٣/ ١٧ لايزيد عد جراثيم الفطر على ١٠ خليه/جرام .

٣/ ١٨ لا يزيد عد الخميرة على ٤٠٠ خلية /جم .

٣/ ١٩ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية .

٣/ ٢٠ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا لما ورد فى م.ق.م ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية " ٠

٣/ ٢١ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الاغذية لمتبقيات المبيدات .

٣/ ٢٢ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية المميزة للصنف من حيث المظهر والطعم والقوام والرائحة

٤/ ٢ يجوز إضافه المطعمات الطبيعية المصرح بها صحياً ٠

٤/ ٣ الجبن دون تبيان نوع اللبن المستخدم فى التصنيع يعتبر مصنع من لبن جاموسى كامل الدسم .

٤/ ٤ نسبه ملح الطعام فى المنتج فى حدود ٩٪ .

٤/ ٥ نسبه كلوريد الكالسيوم المضافه الى اللبن فى حدود ٠,٠٢٪ فى حالة اضافتها .

٤/ ٦ **الصفات المميزة للجبن المعد للاستهلاك :**

٤/ ٦/ ١ **النوع :** جبن طرى .

٤/ ٦/ ٢ **الشكل :** مختلف .

٤/ ٦/ ٣ **القشرة :** لاتوجد .

٤/ ٦/ ٤ **القوام والمقطع:** طرى متماسك .

٤/ ٦/ ٥ **اللون :** طبقا لنوع اللبن المستخدم .

٤/ ٦/ ٦ **الثقوب :** يسمح ببعض الثقوب الميكانيكية وخاليا من الانتفاخات والفجوات غير الطبيعية .

٤/ ٧ نسبة اللاكتوز فى المنتج فى حدود ٤,٥٪.

٤/ ٨ نسبه البروتين فى المنتج فى حدود ١٠ ٪

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودتة أو صلاحيته للاستهلاك الادمى على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٥/ ٢ يراعي ما جاء بالتشريعات الصادرة و المواصفات القياسية المصرية م٠ق٠م رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية "،والمواصفات القياسية المصرية م٠ ق٠ م ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه ، على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الاصلية باللغة العربية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات اجنبية بجانب اللغة العربية .

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت .

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد

٥/ ٢/ ٣ اسم المنتج ونوعة (جبن دمياطى أو جبن أبيض أو جبن طرى) مسوى أو طازج .

٥/ ٢/ ٤ نسبة الدهن الى المادة الصلبة الكلية ويجوز كتابه (كامل الدسم أو ثلاث أرباع الدسم أو نصف الدسم أو منخفض الدسم) .

٥/ ٢/ ٥ نوع اللبن المستخدم مع ذكر كلمة مبستر أو معاملة حرارية تكافىء البسترة .

٥/ ٢/ ٦ بيان بالمكونات والمواد المضافة ونسبه المواد الحافظة فى حالة إضافتها .

٥/ ٢/ ٧ وزن الجبن عند التعبئه مع السماح بنسبه تجاوز لاتزيد على ٣٥% من الوزن فى حالة الجبن المخزن فى محاليل ملحية .

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الإنتاج و تاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية .

٥/ ٢/ ٩ اشتراطات الحفظ مع ذكر درجة الحرارة

٥/ ٢/ ١٠ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى و بلد المنشأ فى حالة الاستيراد .

٥/ ٢/ ١١ رقم التشغيله .

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية م ٠ق٠ م ١٥٥ "الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاتها ".

٧- المصطلحات الفنية

الجبن الدمياطى...domiati cheese

ميكروب الايشريشياكولاى... *E. Coli*

ميكروب الليستريامونوسيتوجينس .... *Listeriamonocytogenes*

٨- المراجع

1- **Codex stan A-6 (1978) Rev. 1- 1999**

CODEX general standard for cheese

CODEX Alimentarius commission

2- Codex stan 208 – 1999

Codex group standard for cheese in brine

Codex Alimentarius commission

3- Fox, P.E(1993)

Cheese: Chemistry physics and microbiology 2nd ed.

Vol 2:Major cheese group, Chapman Hall, London

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣ /٢) والخاصة بـ(الالبان ومنتجاتها) والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

المعامل المركزية - وزارة الصحة

مصلحة الكيمياء

كلية الزراعة – جامعة القاهرة

معهد بحوث الانتاج الحيوانى

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات

المركز القومى للبحوث

معهد التغذية

مصلحة الرقابة الصناعية

غرفة الصناعات الغذائية

وزارة التموين

شركة نستله

ادارة مراقبة الاغذية

شركة جهينة للألبان

شركة مصر للألبان

-

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 1008-3/ 2005

SOFT CHEESE

PART : 3

DOMIATI CHEESE

ICS : 67.100.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality